СЕМЬ ПОВАРЯТ

Семь поварят – ваши незаменимые помощники в будни и праздники. Доверяйте их опыту и смело следуйте их советам!

Все блюда, рецепты которых приводятся в книге, приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим».

Для достижения наилучшего результата используйте только качественные продукты. Семь поварят всегда выбирают продукцию компании «Макфа».

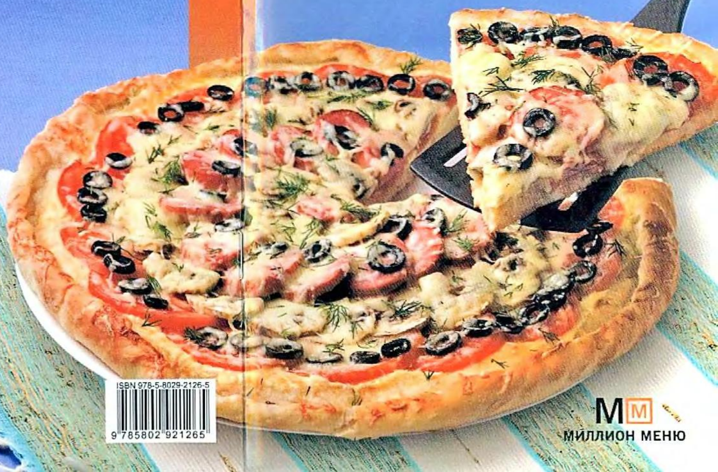
МИЛЛИОН МЕНЮ®
для праздников и будней
www.millionmenu.ru

ISBN 978-5-8029-2126-5
9 785802 921265

ПИЦЦЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ПИЦЦЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС



МИЛЛИОН МЕНЮ

УДК 641.56 (083)
ББК 36.997
П36

Пиццы на любой вкус. – 2-е изд. – Челябинск: Аркаим, 2008. – 32 с.: ил. – (Семь
П36 поварят).

ISBN 978-5-8029-2126-5

С помощью нашей книги любая хозяйка овладеет секретами приготовления пиццы.

УДК 641.56 (083)
ББК 36.997

2-е издание
Семь поварят
Издание для досуга

Пиццы на любой вкус

Блюда приготовлены в кулинарной студии издательства «Аркаим»
Иллюстрации – фотостудия издательства «Аркаим»

Рецепты и фотографии блюд – на сайте www.millionmenu.ru

Подписано в печать 12.12.07. Формат 60x100/16
Усл. печ. л. 2,2. Заказ № 621

ООО «Издательский дом «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

Отпечатано в Китае

ISBN 978-5-8029-2126-5

СОДЕРЖАНИЕ





основные блюда

350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

десерты

125 килокалорий
130–180 килокалорий
185–250 килокалорий

ПИЦЦА ОВОЩНАЯ

на 4 порции

- тесто слоеное 500 г
- картофель 2 шт.
- морковь 1 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- помидор 1 шт.
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 2 зубчика
- масло растительное 5 ст. ложек
- хмели-сунели ½ ч. ложки
- имбирь молотый 2 щепотки
- соль



■ Картофель, морковь, репчатый лук и сельдерей нарежьте кубиками и обжарьте по отдельности на масле.

■ Тесто раскатайте до толщины 0,5 см, по краю сделайте бортик, а в середину выложите обжаренные овощи и нарезанный дольками помидор. Посыпьте солью, пряностями и выпекайте 25 минут при 200–220 °С.

■ Готовую пиццу посыпьте рубленым чесноком и зеленым луком.

• Время приготовления 40 минут •

КАЛЬЦОНЕ (ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА)

на 8 порций

для теста:

- мука пшеничная «Макфа» 4 ст. ложки
- вода ½ стакана
- дрожжи прессованные 10 г
- сахар 1 щепотка

для начинки:

- баклажан 1 шт.
- кабачки 3 шт.
- томаты в собственном соку 800 г
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 3 зубчика
- оливки 8 шт.
- базилик рубленый 2 ст. ложки
- сыр моцарелла 100 г
- масло оливковое 5 ст. ложек

■ Приготовьте дрожжевое тесто для пиццы.

■ Для начинки лук, баклажан и кабачки крупно нарежьте. Чеснок нашинкуйте.

■ Лук, чеснок и баклажан 4 минуты обжаривайте на масле. Добавьте кабачки и жарьте еще 5 минут. Положите томаты и тушите, помешивая, пока смесь не загустеет. Охладите и добавьте базилик, моцареллу, нарезанные оливки, соль, молотый перец.

■ Противень смажьте маслом и присыпьте мукой. Тесто еще раз вымесите, раскатайте лепешку в 0,5 см, смажьте маслом. Начинку положите на половину теста, накройте другой половиной, края защипните «веревочкой».

■ Пиццу переложите на противень, смажьте смесью желтка и 1 столовой ложки оливкового масла. Выпекайте 20 минут при 230 °С.

• Время приготовления 40 минут •



ПИЦЦА КАРТОФЕЛЬНАЯ С БРОККОЛИ



на 4 порции

- пюре картофельное 300 г
- мука пшеничная 1 стакан
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- яйцо 1 шт.
- дрожжи прессованные 1 ст. ложка
- молоко ½ стакана
- масло оливковое 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

для начинки:

- брокколи 450 г
- перец сладкий красный 1 шт.
- шампиньоны 100 г
- сыр моцарелла 250 г
- кубик бульонный 1 шт.

■ Картофельное пюре смешайте с мукой, добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи, яйцо, растопленное сливочное масло, сыр, соль, перец, замесите тесто. Поставьте в теплое место на 2 часа.

■ Брокколи разберите на соцветия, перец очистите, нарежьте соломкой, грибы – ломтиками. Из кубика приготовьте бульон. Бланшируйте в нем овощи и грибы по отдельности. Бульон слейте.

■ Раскатайте из теста 2 сочня, положите в смазанные маслом формы, сбрызните оливковым маслом. Сверху выложите начинку, посыпьте тертым сыром и выпекайте до готовности.

• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ

на 4 порции

- тесто дрожжевое или пресное для пиццы 300 г
- сыр 150 г
- бекон 100 г
- помидоры 6 шт.
- зелень петрушки рубленая 4 ст. ложки
- масло растительное ¼ стакана
- горчица 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Тесто раскатайте в виде лепешки, смажьте смесью масла с горчицей.

■ Бекон нарежьте тонкой соломкой или ломтиками, разложите на лепешке, равномерно распределите кружочки помидоров, посыпьте солью, перцем и зеленью. Помидоры накройте ломтиками сыра и сбрызните маслом.

■ Выпекайте пиццу в духовке 20 минут при 220 °С.





• Время приготовления 35 минут •

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

на 4 порции

для теста:

- мука 200 г
- сахар 1 ст. ложка
- масло сливочное 140 г
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- капуста цветная 400 г
- майонез 100 г
- орехи рубленые 50 г
- перец сладкий 1 шт.
- лук зеленый
- сок лимона

■ Для теста мелко порубите масло с мукой до получения мелкой крошки, добавьте сахар и яйцо. Выдержите в холодильнике 30 минут, раскатайте в тонкий пласт и выложите на противень.

■ Цветную капусту разберите на соцветия, смешайте с нарезанным полукольцами перцем и рубленым луком, сбрызните соком лимона.

■ Выложите начинку на тесто, смажьте майонезом и посыпьте орехами.

■ Выпекайте пиццу 20 минут в горячей духовке.



• Время приготовления 1 час 20 минут •

ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ



на 4 порции

- тесто слоеное 500 г
- шампиньоны 400 г
- сыр плавленый мягкий 100 г
- зелень петрушки 1 пучок
- чеснок 1 зубчик
- сок лимона 1 ч. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль



■ Грибы очистите, нарежьте кусочками и положите в воду с соком лимона. Выдержите 20 минут, процедите и обсушите. Обжарьте грибы в смеси сливочного и растительного масла, посолите, поперчите, положите чеснок и зелень петрушки. Когда грибы обжарятся, чеснок удалите.

■ Тесто тонко раскатайте, уложите на смазанный маслом противень, сверху разложите грибы и тонкие ломтики сыра.

■ Пиццу выпекайте в очень горячей духовке до золотистого цвета.

• Время приготовления 40 минут •



ПИЦЦА С ГРИБАМИ

на 4 порции

- тесто пресное для пиццы 300 г

для начинки:

- грибы 600 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- помидоры 2 шт.
- яйца 2 шт.
- сметана ⅔ стакана
- сыр твердый 100 г
- зелень петрушки и базилика рубленая 1 ст. ложка
- соль

■ Для начинки мелко нарезанные лук и грибы обжарьте на растительном масле, посолите.

■ Из готового теста раскатайте лепешку и уложите ее в смазанную маслом форму, сформовав бортики.

■ На лепешку выложите начинку, на нее – зелень, нарезанные кружочками помидоры. Полейте сметаной, взбитой с яйцами, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке 40 минут.

■ При подаче выложите пиццу на блюдо.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

ПИЦЦА С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

на 2 порции

- тесто дрожжевое для пиццы 150 г

для начинки:

- грибы соленые или маринованные 200 г
- лук репчатый 1 головка
- кетчуп 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки

■ Раскатайте тесто в пласт, уложите в смазанную маслом форму и смажьте кетчупом.

■ Сверху уложите нарезанные ломтиками грибы, нарезанный кольцами лук, посыпьте сыром и выпекайте при 200 °С до образования золотистой корочки.





• Время приготовления 25 минут •

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

на 4 порции

- мука пшеничная 250 г
- дрожжи прессованные 20 г
- масло растительное 1 ч. ложка
- грибы белые 600 г
- сыр твердый тертый 400 г
- масло сливочное 100 г
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 1 зубчик
- лук зеленый рубленый 3 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль



Дрожжи разведите в 125 г теплой воды, добавьте муку, смешанную с солью, растительное масло и замесите тесто. Поставьте для брожения в теплое место на 1 час.

Для начинки грибы и репчатый лук мелко порубите и обжаривайте на сливочном масле 10–15 минут, посолите и поперчите.

Готовое тесто раскатайте в виде лепешки, уложите на смазанный маслом противень, сверху уложите начинку, посыпьте сыром.

Выпекайте пиццу 20 минут при 220 °С.

• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

ПИЦЦА ИЗ МАКАРОН



на 4 порции

- макароны длинные «Соломка» («Makfa») 150 г
- яйца 4 шт.
- масло растительное 4 ст. ложки
- помидоры 4 шт.
- сыр моцарелла или адыгейский 300 г
- салями 50 г
- чеснок 1 зубчик
- душица сушеная молотая 1 ч. ложка
- маслины без косточек 8 шт.
- перец острый маринованный 4 шт.
- зелень базилика ½ пучка
- перец черный молотый
- соль

Макароны сварите, следуя указаниям на упаковке.

Яйца взбейте с солью и перцем, добавьте толченый чеснок, душицу, перемешайте с макаронами.

Порционные сковороды нагрейте с маслом, равномерно разложите на них заправленные макароны, жарьте сначала с одной, затем с другой стороны до образования румяной корочки.

На лепешках разложите кружочки помидоров, ломтики салями, нарезанный соломкой перец, маслины. Посыпьте раскрошенным сыром, рубленой зеленью и выпекайте 3–5 минут при 250 °С.

• Время приготовления 30 минут •

ПИЦЦА «КАЛАБРИЙСКАЯ»

на 8 порций

- тесто дрожжевое для пиццы 500 г

для начинки:

- помидоры 500 г
- масло растительное 100 г
- сыр твердый тертый 50 г
- рыба консервированная в собственном соку 150 г
- чеснок 1 зубчик
- зелень базилика рубленая 2 ст. ложки

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и выложите в смазанную маслом форму, сделав бортики высотой 2–3 см.

■ Помидоры ошпарьте и, сняв кожицу, порубите и потушите в масле с рубленым чесноком и базиликом. Добавьте измельченную рыбу, перемешайте и выложите на тесто. Сверху посыпьте тертым сыром и зеленью.

■ Выпекайте 20 минут в горячей духовке.





• Время приготовления 35 минут •

ПИЦЦА С ЛУКОМ И ВЕТЧИНОЙ



на 10 порций

- тесто пресное для пиццы 800 г

для начинки:

- лук репчатый сладкий 4–5 головок
- сметана 200 г
- ветчина 100 г
- сыр твердый тертый 75 г
- сливки 125 г
- чеснок 1 зубчик
- зелень петрушки 1 пучок
- масло растительное 7 ст. ложек
- орехи кедровые 2 ст. ложки
- семена тмина 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Тесто раскатайте и уложите, сформовав бортик, на смазанный маслом противень.

■ Для начинки лук нарежьте соломкой, обжарьте на 2 столовых ложках масла, посолите и поперчите.

■ Чеснок порубите, добавьте сыр, тмин, рубленую зелень, орехи, оставшееся масло, взбитые сметану и сливки. Приготовленную массу соедините с луком.

■ Выложите начинку на тесто, посыпьте нарезанной соломкой ветчиной и выпекайте пиццу 30–40 минут при 200 °C.

• Время приготовления 50 минут •

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ



на 2 порции

- тесто дрожжевое для пиццы 300 г

для начинки:

- ветчина 200 г
- лук зеленый рубленый 100 г
- сметана густая 300 г
- сыр твердый тертый 100 г
- помидоры мелкие 6 шт.
- веточки укропа 2 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм.

■ Смешайте лук, сметану и сыр, приправьте солью и перцем. Помидоры разрежьте пополам, ветчину нарежьте кубиками, укроп порубите.

■ Смажьте тесто сметанной смесью, посыпьте ветчиной, сверху выложите помидоры и укроп.

■ Выпекайте пиццу в горячей духовке 20 минут.

• Время приготовления 30 минут •

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И МАСЛИНАМИ

на 2 порции

- тесто пресное для пиццы 300 г

для начинки:

- ветчина 200 г
- лук репчатый 1 головка
- помидоры 2 шт.
- маслины без косточек 10–15 шт.
- майонез 1 ст. ложка
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- перец красный молотый

■ Ветчину нарежьте кубиками, помидоры – кружочками, лук и маслины – кольцами.

■ Из теста раскатайте лепешку, уложите ее на смазанный маслом противень, смажьте майонезом. Сверху уложите слоями ветчину, лук, помидоры, маслины. Поперчите, посыпьте сыром.

■ Выпекайте пиццу при 200 °С до готовности.



• Время приготовления 30 минут •





ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

на 4 порции

- тесто пресное для пиццы 300 г

для начинки:

- помидоры 150 г
- колбаса варено-копченая 200 г
- маслины без косточек 24 шт.
- лук репчатый 2 головки
- чеснок 4 зубчика
- кетчуп 3 ст. ложки
- сыр твердый тертый 60 г
- майонез 6 ст. ложек

■ Помидоры и маслины нарежьте кружочками, лук и колбасу – соломкой, чеснок мелко порубите.

■ Раскатайте тесто в виде круглой лепешки, смажьте кетчупом и уложите помидоры, на них – остальные ингредиенты.

■ Полейте пиццу майонезом, посыпьте сыром и выпекайте при 220 °С.

• Время приготовления 35 минут •

ПИЦЦА МЯСНАЯ С ПРИПРАВАМИ

на 8 порций

для теста:

- маргарин 250 г
- мука пшеничная 400 г
- майонез 200 г
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- фарш говяжий 900 г
- масло сливочное 4 ст. ложки
- лук репчатый 2 головки
- цуккини 1 шт.
- кетчуп 2 ст. ложки
- творог 250 г
- яйца 2 шт.
- перец черный и красный молотый
- соль

■ Маргарин порубите с мукой до образования крошек, добавьте соль и майонез, замесите тесто.

■ Раскатайте тесто в виде круга, выпекайте 15 минут при 175 °С.

■ Обжарьте на масле мелко нарезанные лук и цуккини до золотистой корочки, добавьте мясной фарш и жарьте все вместе до готовности. Заправьте солью, перцем, кетчупом.

■ Выложите мясную смесь на горячее тесто. Сверху разложите творог, смешанный с яйцами, посыпьте красным перцем и выпекайте еще 25–30 минут.



• Время приготовления 1 час •

ПИЦЦА «ПИНОККИО»

на 6 порций

- тесто дрожжевое для пиццы 500 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- помидоры 3 шт.
- сосиски 6 шт.
- майонез 6 ст. ложек
- сыр твердый тертый 180 г
- перец сладкий желтый 3 шт.
- шампиньоны вареные 18 шт.
- зелень душицы сушеная молотая 1 ст. ложка
- перец красный молотый
- соль

■ Из теста раскатайте 6 лепешек, края слегка загните. Разложите на лепешки кружочки сосисок и помидоров, ломтики шампиньонов, посыпьте солью, молотым перцем, душицей, смажьте майонезом. Пиццы посыпьте сыром, выложите нарезанный тонкой соломкой сладкий перец («прическа»), половинки маслин («глаза») и кружочков огурца или цуккини («ротик»).

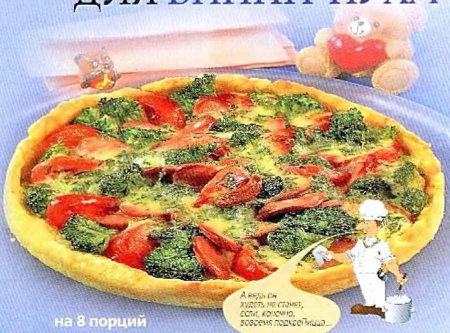
■ На пиццы положите кусочки сливочного масла, выпекайте 25 минут при 200 °С.

■ На готовые пиццы поставьте «носы» из кончиков сладкого перца или морковок.



• Время приготовления 45 минут •

ПИЦЦА ДЛЯ ВИННИ-ПУХА



на 8 порций

для теста:

- мука 1¼ стакана
- соль ¼ ч. ложки
- маргарин 150 г

для начинки:

- капуста брокколи 300 г
- сосиски 4 шт.
- помидоры 2 шт.
- лук зеленый 8 перьев
- зелень укропа рубленая 50 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 100 г
- сливки ½ стакана
- яйца 2 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Муку с солью и маргарином порубите, чтобы получились крошки. Влейте 5 столовых ложек холодной воды и замесите тесто, охлаждайте 30 минут.

■ Капусту разберите на соцветия, варите 5 минут в подсоленной воде. Помидоры ошпарьте и, сняв кожицу, нарежьте дольками. Сосиски нарежьте кружочками. Лук нашинкуйте и обжарьте на масле.

■ Из теста раскатайте круг диаметром чуть больше диаметра формы. Форму смажьте маслом, выложите тесто, сделав бортик. Уложите капусту, помидоры и сосиски, чередуя по цвету. Яйца взбейте со сливками, добавьте сыр, лук и укроп, посолите, поперчите и вылейте на начинку.

■ Выпекайте пиццу 35–40 минут при 220 °С.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

МИНИ-ПИЦЦЫ





на 8 порций

- батон багет 16 ломтиков
- ветчина 350 г
- колбаса копченая 350 г
- масло сливочное 40 г
- майонез 8 ст. ложек
- помидоры мелкие 8 шт.
- сыр твердый тертый 160 г
- оливки фаршированные 16 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- тимьян сушеный молотый 2 ч. ложки
- перец красный молотый 1 щепотка

■ Из ломтиков хлеба вырежьте кружочки диаметром 5–6 см, смажьте их маслом и посыпьте тимьяном.

■ Ветчину и колбасу нарежьте соломкой, помидоры – кружочками, перец – квадратиками.

■ Разложите на ломтики хлеба помидоры, ветчину, колбасу, перец и оливки, нарезанные кружочками. Сверху посыпьте молотым перцем, нанесите полосками майонез и посыпьте сыром. Уложите мини-пиццы на противень, покрытый пергаментом, и выпекайте 8 минут при 220 °С.

• Время приготовления 25 минут •

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

на 4 порции

для теста:

- мука пшеничная 200 г
- дрожжи быстродействующие 10 г
- молоко 100 г
- соль ½ ч. ложки
- сахар ½ ч. ложки

для начинки:

- цыпленок вареный 1 шт.
- яйца вареные 4 шт.
- картофель вареный 3 шт.
- морковь вареная 2 шт.
- яблоки 2–3 шт.
- масло оливковое 40 г
- сыр твердый тертый 100 г
- майонез 4 ст. ложки

■ Приготовьте дрожжевое тесто из указанных продуктов. Раскатайте лепешку и выложите на противень, смазанный маслом. Дайте расстояться 15–20 минут.

■ Мякоть цыпленка нарежьте и разделите на три части. Картофель и морковь нарежьте кружочками. Яблоки очистите и мелко нарежьте.

■ На тесто выложите одну часть куриного мяса тонким слоем, сверху – нарезанные яйца, затем – картофель и морковь. Снова порцию мяса, яблоки и третью часть куриного мяса. Каждый слой промажьте майонезом. Посыпьте сыром и полейте маслом.

■ Выпекайте пиццу 25–30 минут в горячей духовке.



• Время приготовления 1 час плюс брожение •

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И МАЙОНЕЗОМ

на 4 порции

- тесто дрожжевое для пиццы 400 г

для начинки:

- цыпленок вареный 1 шт.
- помидоры 3–4 шт.
- морковь 2 шт.
- лук репчатый ½ головки
- масло сливочное 50 г
- сыр твердый тертый 50 г
- майонез 120 г
- чеснок 2–3 зубчика
- перец сладкий 1 шт.

■ Приготовьте тесто и раскатайте в лепешку.

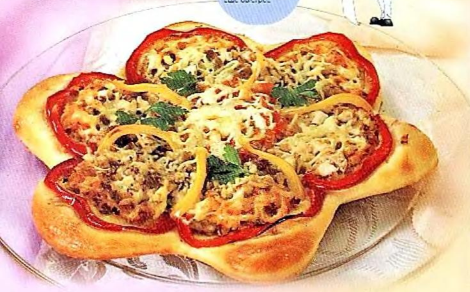
■ Порубите лук и морковь, обжарьте в масле и выложите на тесто.

■ Мякоть цыпленка отделите от костей, нарежьте и выложите на пиццу. Сверху разложите нарезанные помидоры и перец.

■ Смешайте майонез с рубленым чесноком и смажьте пиццу, посыпьте сыром.

■ Выпекайте пиццу в горячей духовке около 20 минут.





• Время приготовления 40 минут •

ПИЦЦА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ





на 4 порции

- тесто дрожжевое для пиццы 300 г

для начинки:

- печенка куриная 300 г
- помидоры 2 шт.
- маслины 3 ст. ложки
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 80 г
- майонез 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки печенку нарежьте кусочками, лук и половину маслин – кольцами. Обжарьте на сливочном масле лук до золотистого цвета, добавьте печенку и жарьте еще 12–15 минут, перемешайте.

■ Тесто раскатайте и выложите на смазанный маслом противень, положите начинку, сверху – помидоры, нарезанные кружочками, смажьте майонезом и оформите маслинами. Выпекайте 20–25 минут.

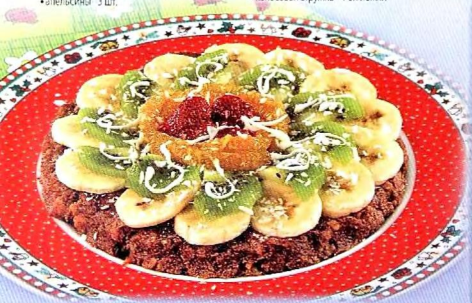
■ При подаче пиццу посыпьте зеленью.

• Время приготовления 45 минут •

ПИЦЦА ШОКОЛАДНАЯ

на 8 порций

- печенье сахарное 200 г
- меренги готовые 100 г
- шоколад темный 100 г
- орехи грецкие рубленые 2 ст. ложки
- масло сливочное 100 г
- апельсины 3 шт.
- банан 1 шт.
- киви 2 шт.
- ягоды 400 г
- джем малиновый или абрикосовый 4 ст. ложки
- шоколад белый 100 г
- кокосовая стружка 4 ст. ложки



Печенье и меренги раскрошите, смешайте с орехами. Масло взбейте. Темный шоколад растопите, добавьте тертую цедру и сок 1 апельсина и перемешайте с маслом. Затем соедините с печеньем, выложите в виде круга на блюдо и охлаждайте 2 часа.

Охлажденный корж смажьте джемом, разложите на нем кружочки банана, дольки апельсина, ломтики киви, ягоды.

Растопите на водяной бане белый шоколад, добавив 1 столовую ложку сливочного масла, и нанесите узор на фрукты и ягоды.

При подаче пиццу посыпьте кокосовой стружкой.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ДРОЖЖЕВОЕ (вариант 1)

- мука пшеничная 300 г
- дрожжи прессованные 15 г
- вода 100 г
- маргарин 50 г
- яйцо 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

Из муки, дрожжей, воды и соли замесите тесто. Поставьте в теплое место на 1 час. Вымесите, добавляя маргарин, яйцо и перец.

При опарном способе в подогретую до 40 °С воду или молоко (60% нормы) добавляют растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают половину муки и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают тканью и ставят в теплое место для брожения на 2–3 часа.

Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, вводят муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченный жир. Тесто накрывают тканью и оставляют для брожения еще на 2–3 часа.

За время брожения тесто обминают 2–3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2 раза, при надавливании на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.



ДРОЖЖЕВОЕ (вариант 2)

- мука пшеничная 1 стакан
- дрожжи прессованные 1 ч. ложка
- вода ¾ стакана
- сахар 1 ст. ложка
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

Муку смешайте с солью, сахаром, дрожжами и теплой водой. Добавьте масло и замесите тесто.

Оставьте тесто для брожения в теплом месте. Объем теста должен увеличиться в два раза.



ПРЕСНОЕ (вариант 1)

- мука пшеничная 1½ стакана
- сметана 3 ст. ложки
- маргарин 230 г
- сахар, сода пищевая, уксус 3%-й по 1 ч. ложке
- соль

▪ Для теста размягченный маргарин взбейте, добавьте сметану, соль, сахар, гашенную уксусом соду и просеянную муку.

ПРЕСНОЕ (вариант 2)

- мука пшеничная 100 г
- масло сливочное 50 г
- вода 2 ст. ложки
- сметана 1 ст. ложка

▪ Порубите масло с мукой до получения мелких крошек, добавьте воду и сметану. Замесите тесто и выдержите в холодильнике 30 минут.

ПРЕСНОЕ (вариант 3)

- мука пшеничная 400 г
- сметана 200 г
- маргарин 250 г

▪ Маргарин порубите с мукой до получения мелких крошек, добавьте соль, сметану, перемешайте.

▪ Выдержите тесто в холодильнике 30 минут.